SPITALUL JUDETEAN DE URGENTA BACAU

MARTI SPITAL SAPTAMANA II

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10 :00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
CASEXIE	Lapte 300 ml cu fulgi de ovăz 15 g și unt 15 g (1, 4)	1 fl (soluții enterale) (4)	Supa crema legume 300 ml Pulpa pui cuptor 130 g Piure cartofi 250 g (cu ulei 15 ml) (4)	Iaurt 300 g (4)	Brânză de vaci 200 g 1 fl (soluții enterale) (4)	2.026 kcal P=131 g G=173 g L=90 g
REGIM 1800 Kcal	Telemea 50 g Legume 80 g Crema de branza 1 buc Salata de vinete 50 g Gem 20 g Unt 10 g Chifla 50 g Ceai 250 ml (1, 4)		Supă de legume cu orez 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Chiflă 50 g (1, 5)	Iaurt 150 g (4)	Paste cu piept de pui și sos alb 250 g Ceai 250 ml (1, 4)	1.817 kcal P=97 g G=193 g L=73 g
REGIM 1600 Kcal	Telemea 50 g Legume 80 g Crema de branza 1 buc Gem 20 g Unt 10 g Chifla 50 g Ceai 250 ml (1, 4)		Supă de legume cu orez 250 g Piure de cartofi 220 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Chiflă 50 g (1, 5)		Paste cu piept de pui și sos alb 250 g Ceai 250 ml (1, 4)	1.655 kcal P=89 g G=174 g L=67 g
REGIM 1400 Kcal	Telemea 50 g Legume 80 g Salata de vinete 50 g Unt 10 g Chifla 50 g Ceai 250 ml (1, 4)		Supă de legume cu orez 250 g Piure de cartofi 200 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Chiflă 50 g (1, 5)		Paste cu piept de pui și sos alb 200 g Ceai 250 ml (1, 4)	1.401 kcal P=81 g G=150 g L=53 g
Oral/enteral pacient cu nevoi speciale	Ceai 250 ml Crema de branza 50 g Mar copt pasat 100 g (4)	Lapte cu gris 250g (1, 4)	1 fl (soluții enterale) (4)	Iaurt 150 g (4)	Piure de cartofi si Morcovi 250 g Pulpa pui pasata 90g Ceai 250 ml (4)	1.310 kcal P=69 g G=137 g L=54 g
HIDRIC 1A 1B	Ceai neindulcit 250 ml Zeama compot mere 150 ml	Iaurt 150 g (4)	Supă-cremă lichidă de morcov 500 ml (4)	Iaurt 150 g (4)	Mucilagiu de orez 400 ml Ceai neîndulcit 250 ml	782 kcal P=24 g G=122 g L=22 g
REGIM LACTO-FAINOS 1-3 ANI	Brânză de vaci 50 g Unt 10g Lapte+ fulgi ovaz 120+30 g Chifla 50 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Paste fierte in lapte/unt si branza vaci 200 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Orez cu lapte 200 g Mar copt 100 g (4)	1.199 kcal P=49 g G=145 g L=47 g
REGIM LACTO-FAINOS 3-6 ANI	Brânză de vaci 50 g Unt 10 g Lapte+fulgi ovaz 150+50 g Chifla 50 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Paste fierte in lapte/unt si branza vaci 250 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Orez cu lapte 250 g Mar copt 100 g (4)	1.393 kcal P=59 g G=170 g L=53 g
HEPATIC 4A	Sunca pui 50 g Cascaval 50 g Cremă de branza 1 buc Unt 10 g Gem 20 g Telemea 50 g Legume 80 g Chifla 50 g Ceai 250 ml	Iaurt 150 g (4)	Supă de legume cu orez 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Chiflă 50 g (1, 5)		Paste cu piept de pui și sos alb 300 g (1, 4) Ceai 250 ml	1.965 kcal P=101 g G=217 g L=77 g
ULCER2A2B POST-OPERATOR ULCER 1-3	Ou poșat 50 g Cremă de brânză 1 buc. Telemea 50 g Unt 10 g Pâine prăjită 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g Biscuiti 50 g (4)	Supa legume si orez 300 g Sote legume italiene 250 g Pulpa pui cuptor 90 Paine prajita 100 g (1)		Piure de cartofi 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Ceai neindulcit 250 ml Paine prajita 100 g (1, 4)	1.974 kcal P=99 g G=219 g L=78 g
COPII 1-3 ANI	Ou posat 50 g Legume 30 g Cremă de branza 1 buc Telemea 30 g Unt 10 g Chifla 50 g (1, 2, 4)	Lapte cu fidea 150 g (1, 4)	Supă de legume cu orez 250 g Sote de legume italiene 150 g Pulpă de pui pasată 60 g Chiflă 50 g (1, 5)	Lapte 150 ml Biscuiți 40 g (1, 4)	Piure de cartofi 230 g Pulpă de pui pasată 60 g Chiflă 50 g (1, 4)	1.597 kcal P=66 g G=176 g L=52 g

DIABET	Brânză topita 17,5 g Unt 10 g Ou fiert 50 g Legume 80 g Sunca pui 50 g Cascaval 50 g Chifla 50 g Ceai neindulcit 250ml (1,2,4)	Iaurt 150 g Chifla 50 g (1,4)	Ciorbă rădăuțeană 250 g Piure de cartofi 250 g Tocăniță din pulpă de porc 80 g Chiflă 50 g (1, 2, 4, 5)	Crema branza2buc Chifla 50 g **Ora 22:00** Iaurt 150 g Chifla 50 g (1, 4)	Paste cu piept de pui, sos alb si ciuperci 250 g Ceai neindulcit 250 ml (1, 4)	2.395 kcal P=116 g G=260 g L=99 g
COMUN CU SARE 9A FARA SARE 9B	Brânză topita 17,5 g Unt 10g Gem 20 g Ou fiert50 g Legume 80 g Sunca pui 50 g Cascaval 50 g Ceai 250 ml Chifla 50 g /Chifla fara sare 50 g (1, 2,4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă rădăuțeană 300 g Pui cu smântână 250 g Mămăligă 100 g Chiflă 50 g / chiflă fără sare 50 g (1, 2, 4, 5)		Paste cu ton 250 g Ceai 250 ml (1, 3)	2.250 kcal P=108 g G=252 g L=90 g
COPII 3-18 ANI	Brânză topita 17,5 g Unt 10 g Gem 20g Ou fiert 50 g Legume 80 g Sunca pui 50 g Cascaval 50 g Ceai 250 ml Chifla 50 g (1, 2, 4)	Lapte cu fidea 250 g (1, 4)	Ciorbă rădăuțeană 300 g Tocăniță din pulpă de porc 250 g Castraveți în oțet 80 g Mămăligă 100 g Chiflă 50 g (1, 2, 4, 5)	Lapte 250 ml Biscuiti 50 g (1, 4)	Salată de paste cu ton, măsline, roșii și castraveți 250 g Ceai 250 ml (1, 3)	2.496 kcal P=114 g G=267 g L=108 g
IMUNO, NEO, ARSI	Brânză topita 17,5 g Unt 10 g Gem 20g Iaurt 150 g Ou fiert 50 g Legume 80 g Sunca pui50 g Cascaval 50 g Ceai 250 ml Chifla 50 g (1, 2, 4)	ARSI Gratar piept pui 60 g	Ciorbă rădăuțeană 350 g Tocăniță din pulpă de porc 250 g Castraveți în oțet 80 g Mămăligă 100 g Chiflă 50 g (1, 2, 4)	ARSI Gratar piept pui 60 g	Paste cu piept de pui, sos alb și ciuperci 300 g Ceai 250 ml (1, 4)	2.667 kcal P=139 g G=269 g L=115 g
MEDICI	Brânză topita 17,5 g Unt 10 g Gem 20g Ou fiert 50 g Legume 80 g Sunca pui 50 g Cascaval 50 g Ceai 250 ml Chifla 50 g (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba radauteana 300 g Tocanita pulpa porc 250 g Mamaliga 100 g Castraveti in otet 80 g Chifla 50 g Mar 1 buc		Salată de paste cu ton, măsline, roșii și castraveți 250 g Ceai 250 ml Măr 1 buc. (1, 3)	2.532 kcal P=118 g G=281 g L=104 g
REGIM VEGAN	Cartofi la cuptor 100 g Masline 50 g Gem 20 g Legume 80 g Chifla 50 g Ceai 250 ml (1)	Biscuiti 50 g Mar 1buc (1)	Supă de legume cu orez 300 g Pilaf cu legume 400 g Salată de varză 100 g Chiflă 50 g (1, 5)	Biscuiti 50 g Compot 250 g (1)	Sote de fasole verde 400 g Chiflă 50 g Ceai 250 ml (1)	1.974 kcal P=51 g G=312 g L=58 g
ALERGIC 2 FARA SARE	Biscuiti 50 g Gem 40 g Cartofi la cuptor 100 g Chifla fara sare 50 g Ceai menta 250 ml (1)	Compot 250 g	Supă de legume cu orez 300 g Pilaf cu legume permise 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă fără sare 50 g (1, 5)	Mar copt 100 g Biscuiti 50 g (1)	Sote fasole verde 300 g Pulpa pui cuptor 90 g Chifla fara sare 50 g Ceai menta 250 ml (1)	2.046 kcal P=101 g G=280 g L=58 g
HEPATIC 4B ALERGIC 1 FARA SARE	Biscuiti 50 g Gem 40 g Cartofi la cuptor 100 g Chifla fara sare 50 g Ceai menta 250 ml (1)	Compot 250 g	Supă de legume cu orez 300 g Pilaf cu legume permise 250 g Chiflă fără sare 50 g (1, 5)	Mar copt 100 g Biscuiti 50 g (1)	Sote fasole verde 400 g Chifla fara sare 50 g Ceai menta 250 ml (1)	1.779 kcal P=48 g G=291 g L=47 g
HEMODIALIZĂ HD	Sandwich cu caşcaval 80 g și ardei 50 g Sandwich cu șnițel de pui 80 g Iaurt 150 g (1, 2, 4)					1.184 kcal P=61 g G=127 g L=48 g
ENTEROCOLITA 3A 3B	Brânză de vaci 50 g Telemea 50 g Ceai menta 250 ml Paine prajita 50 g (1, 4)	Biscuiti 50 g Mar copt 100 g (1)	Supă de legume cu orez 300 g Pilaf cu legume permise 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Pâine prăjită 100 g (1, 5)	Biscuiti 50 g (1)	Paste fainoase 100 g Sote de morcov 150 g Pulpa pui cuptor 90 g Paine prajita 100 g Ceai 250 ml (1)	2.201 kcal P=105 g G=290 g L=69 g

RENAL-DIABET (fara sare si alimente procesate)	Telemea 50 g Legume 80 g Salata de vinete 50 g Unt 10 g Ou fiert 50 g Chifla fara sare 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g (1,4)	Ciorbă rădăuțeană 250 g Piure de cartofi 250 g Tocăniță din pulpă de porc 80 g Salată de varză 100 g Chiflă fără sare 50 g (1, 2, 4, 5)	Crema branza2buc Chifla 50 g Ora 22:00 Iaurt 150 g Chifla 50 g (1, 4)	Paste cu piept de pui,sos alb si ciuperci 250 g Ceai neindulcit 250 ml (1, 4)	2.055 kcal P=91 g G=245 g L=79 g
CARDIO-RENAL DESODAT 6A 5A5AB (fara sare si alimente procesate)	Telemea 50 g Legume 80 g Crema de branza 1 buc Salata de vinete 50 g Gem 20 g Unt 10 g Chifla fara sare 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă rădăuțeană 300 g Pui cu smântână 250 g Mămăligă 100 g Chiflă fără sare 50 g (1, 2, 4, 5)		Paste cu ton 250 g Ceai 250 ml (1, 3)	2.300 kcal P=97 g G=267 g L=92 g
REGIM FĂRĂ GLUTEN	Telemea 50 g Legume 80 g Crema de branza 1 buc Salata de vinete 50 g Gem 20 g Unt 10 g Chiflă fără gluten certificată 50 g Ceai 250 ml (2)	Iaurt simplu 150 g Măr 150 g (4)	Supă de legume cu orez 300 g, fără adaos de făină cu gluten Tocăniță din pulpă de porc 250 g Castraveți în oțet 80 g Mămăligă 100 g (5, 6)	Banană 120 g	Pilaf din orez cu legume 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de sfeclă roșie 150 g Chiflă fără gluten certificată 50 g	2101 kcal P=99 g G=245 g L=81 g

Intocmit: Nutritionist Dietetician Autorizat-Bratu Ana Maria/asistent dietetica-Epure Alina/Tamas Alexandra Legume proaspete: castraveti, ardei gras, rosii

Meniul poate suferi modificari cauzate de factori interni/externi.

Regimurile preparate pot contine alergeni (vezi cod alocat paranteza/lista alergeni). Gramajele sunt aferente produsului finit.

SUBSTANTE CARE CAUZEAZA ALERGII SAU INTOLERANTE ALIMENTARE :

(1) Cereale care contin gluten (grau, secara, orz, ovaz) si produse derivate,(2) Oua si produse derivate(3) Peste si produse derivate

(4) Lapte si produse derivate (inclusiv lactoza)(5) Telina si produse derivate(6) Mustar si produse derivate(7) Produs congelat [indicator tehnologic, NU alergen](8) Soia si produse derivate